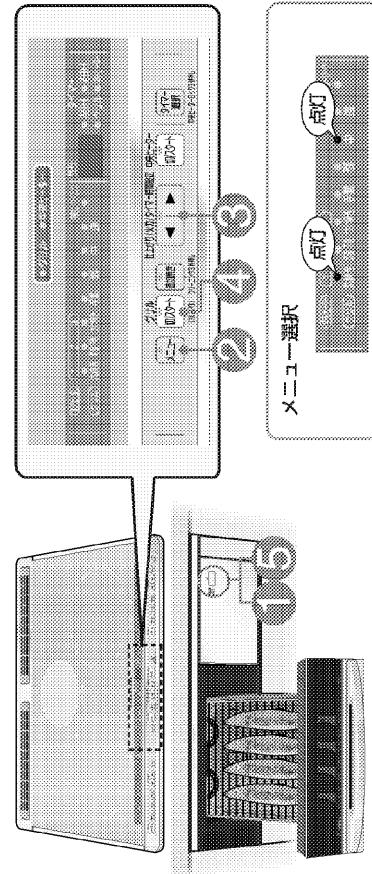
丸焼き、切身・干物、つけ焼き

メニューを選んで調理する

調理メニューを選んで焼き上げます

受皿には水を入れてください

準備　受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に置き、グリルドアを確実に閉める

1　電源 入/切 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2　メニュー を押し、希望のメニューの
ランプを点灯させる

3　仕上がり/火力/タイマー時間設定 ◀ | ▶ を押し、
材料に適した仕上がりに設定する

4　グリル 入/スタート（水あり）を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

▼

調理物を取り出します

5　続けて使わないときは
電源 入/切 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

メニュー選択

仕上がり設定

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。（タイマー使用中は表示しません。表示を確認したい場合は、タイマー選択 を押し、グリルのランプを点滅させてください）

点滅

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（「Ｌ」表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。

点滅

→P.28

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、グリル 入/スタート を押してください。

●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまでグリル表示のランプが点滅して高温注意表示をします。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

［　］は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。（　）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			丸焼き		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	※調理メニューの焼き上げ強さは、「つけ焼き」＜「切身・干物」＜「丸焼き」の順に強くなっています。								
調理例		ぶりのつけ焼き（しょうゆ漬け） ［約100g］4切れ （約13～15分） 焼きとり（たれ焼き） ［約50g］8本 （約13～15分）	さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け） ［約80g］4切れ （約17～19分） 焼きとり（塩焼き） ［約50g］8本 （約16～19分）	はたはた ［約25g］4尾 （約12～14分） めざし ［約25～30g］4尾 （約10～13分） ししゃも ［約20g］4尾（約10～13分）	さんまの一夜干し ［約110g］2枚 （約16～18分） さんまの塩焼き（はらわたなし） ［約180g］4尾 （約16～18分） 塩鮭 ［約80g］4切れ（約16～18分） 塩さばの切身 ［約80～100g］4切れ（約15～17分） あじの開き ［約100g］2枚（約15～17分）		塩さんま（塩蔵品） ［約180g］1～4尾 （1尾：約12～14分） （4尾：約17～19分）	さんまの塩焼き ［約180g］1～4尾 （1尾：約15～17分） （4尾：約21～23分） あじの塩焼き ［約130g～180g］1～4尾 （1尾：約15～17分） （4尾：約20～22分） いさき ［約230g］2尾 （約16～21分）	鯛の塩焼き ［約200g以上］ 1尾 （約16～19分）

丸焼き、切身・干物、つけ焼きのこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

●魚を1～3尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。

手前側

●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります）お好みにより仕上がりを設定してください。

●水分が多い生魚（さんまやあじなど）は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。

●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。

●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。

●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、「切身・干物」で焼いてください。（皮が乾燥しているので「丸焼き」で焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります）

●はらわたを取ったさんま（生）は、「切身・干物」で焼いてください。

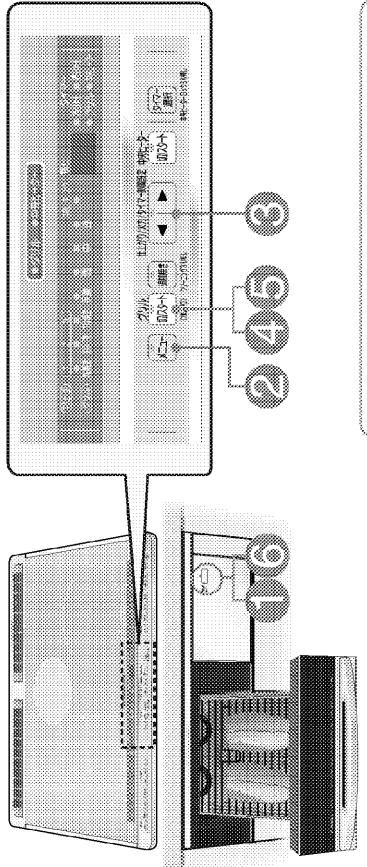
●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを設定してください。

お知らせ
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●魚の厚さを4cm以下にしてください。

メニューを選んで調理する 手動（魚焼き）

魚焼き調理をします

受皿には水を入れてください

準備 受皿に水（200mL）を入れ、材料を焼網の上に置き、グリルドアを確実に閉める

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、
手動ランプを点灯させる

3 仕上がり/火力/タイマー時間設定 ◀ | ▶ を押し、
材料に合わせて火力を設定する

4 グリル 切/スタート（水あり） を押し、**通電する**

5 調理が終わったら
グリル 切/スタート（水あり） を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

仕上がり設定

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

タイマーを使うときは →P.29

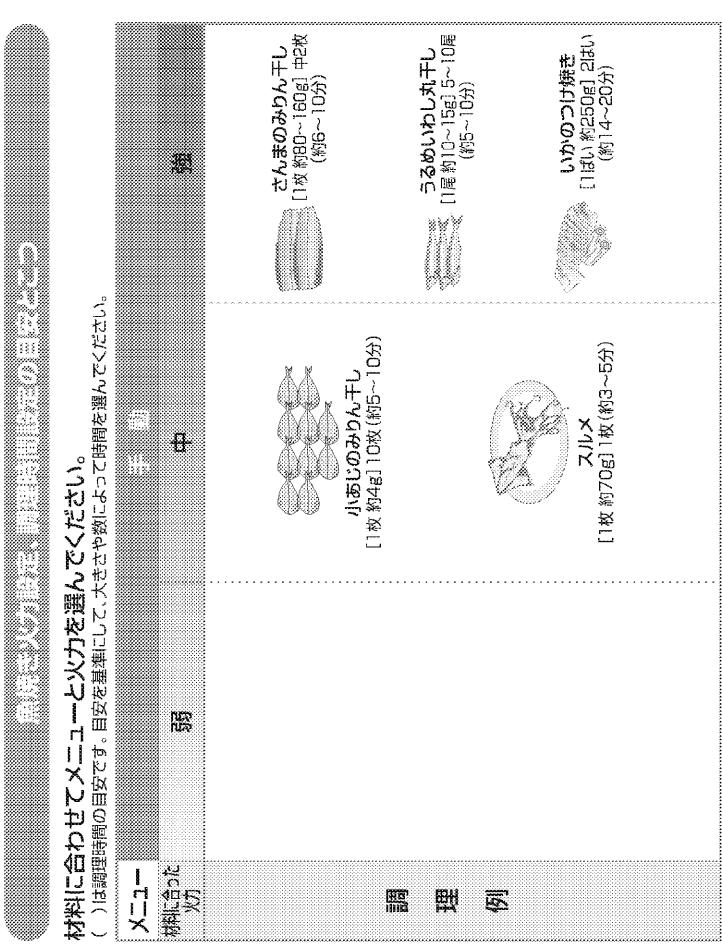
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、グリル 切/スタート を押してください。

●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまでグリル表示のランプが点滅して高温注意表示をします。

魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とこつ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。
（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

メニュー	手動		
材料に合った火力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [1枚 約4g] 10枚（約5~10分） スルメ [1枚 約70g] 1枚（約3~5分）	さんまのみりん干し [1枚 約80~160g] 中2枚（約6~10分） うるめいわし丸干し [1尾 約10~15g] 5~10尾（約5~10分） いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2はい（約14~20分）

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お知らせ ●調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い ●魚の厚さを4cm以下にしてください。

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きができます

調理メニュー終了後、ヒーターのクリーニング中にセットする

1 追加焼き（クリーニング3秒押し）を押し、

追加焼きランプを点灯させる

2 仕上がり/火力/タイマー時間設定 ◀｜▶ を押し、

時間を設定する

3 グリル 切/スタート（水あり）を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

4 続けて使わないときは

電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お願い

●「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」の調理終了後、約5分間 追加焼き のランプが点滅します。約5分以内にセットしてください。

追加焼き時間の設定

●焼き時間は 3 ～ 29 分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。

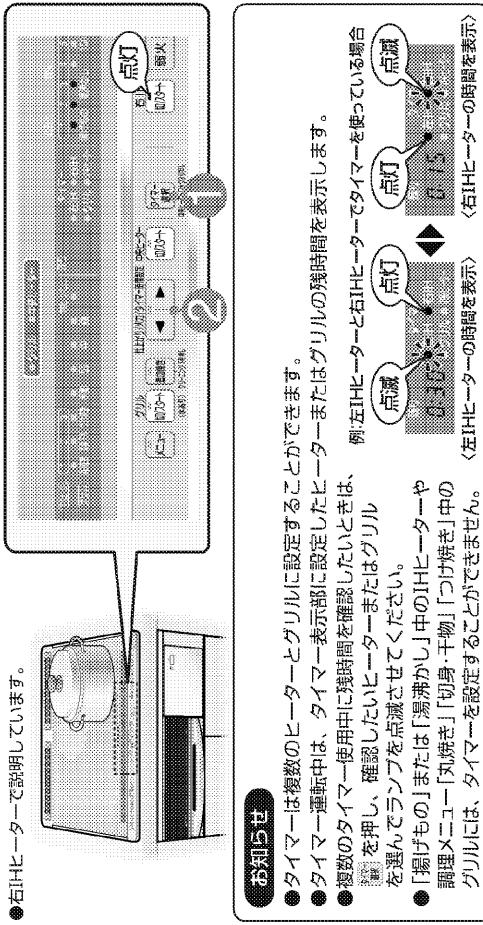
●焼き加減が足りないときは、もう一度「追加焼き」をしてください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、グリル 切/スタート を押してください。

●グリル庫内の温度が約80℃以下になるまでグリル表示のランプが点滅して高温注意表示をします。

いろいろな機能を使う

タイマー（残時間）を使う

●右IHヒーターで説明しています。

お知らせ

●タイマーは複数のヒーターとグリルに設定することができます。

●タイマー運転中は、タイマー表示部に設定したヒーターまたはグリルの残時間を表示します。

●複数のタイマー使用中に残時間を確認したいときは、タイマー選択 を押し、確認したいヒーターまたはグリルを選んでランプを点滅させてください。

●「揚げもの」または「湯沸かし」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

例：左IHヒーターと右IHヒーターでタイマーを使っている場合

〈左IHヒーターの時間を表示〉 〈右IHヒーターの時間を表示〉

電源を入れ、火力を選び、切/スタート を押した後の通電中（調理中）に設定する

1 タイマー選択 を押し、タイマーを設定したいヒーターまたはグリルの

ランプを点滅させる

通電していないヒーターまたはグリルにタイマーは設定できません。

2 仕上がり/火力/タイマー時間設定 ◀｜▶ を押し、時間を設定する

設定できる最大時間

左・右IHヒーター	◎火力「1」～「5」▶ 9時間55分	◎火力「6」～「12」▶ 1時間
中央ヒーター	◎火力「1」～「3」▶ 1時間	
グリル	◎調理メニュー「手動」▶ 29分	

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます。

●長い時間を設定する場合は「0:00」から ◀ で逆戻りすると早く合わせられます。

●グリル（調理メニュー「手動」）は切り忘れ防止自動停止機能（30分）を優先しますので、通電途中での設定では最大時間が短くなります。

約3秒間待つ メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします**

メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

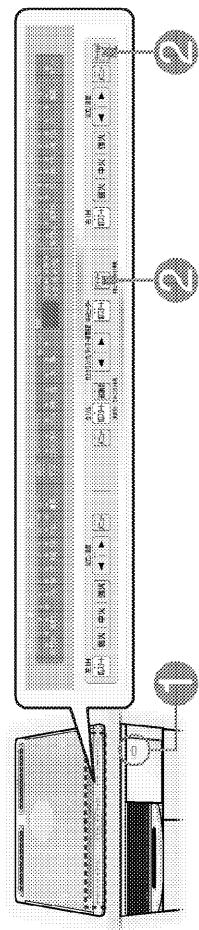
●途中で調理タイマーを中止するときは、中止したいヒーターまたはグリルの 切/スタート を押し、通電を停止してください。

●タイマー設定の際「0:00」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。

お願い ●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

いろいろな機能を使う（つづき）

操作をロックする

●安全のために、操作できないよう全ての操作、または中央ヒーターのみロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

チャイルドロック

全ての操作をロックする

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

② チャイルドロック（3秒押し） を3秒間押し、
ランプを点灯させる

全てのロックを解除する

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

② チャイルドロック（3秒押し） を3秒間押し、
ランプを消灯させる

中央ヒーターロック

中央ヒーターの操作をロックする

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

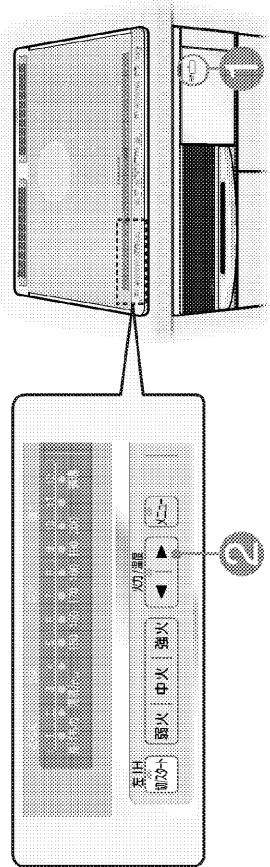
② タイマー選択（中央ヒーターロック3秒押し） を3秒間押し、
ランプを点灯させる

中央ヒーターのロックを解除する

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

② タイマー選択（中央ヒーターロック3秒押し） を3秒間押し、
ランプを消灯させる

メロディーとブザーの切り替え

① 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

② 左IHヒーターの 火力/温度 ▶ を3秒間押し、
「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**

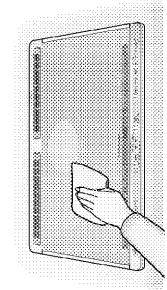
●元に戻すときも、同じ操作をします。

お手入れ

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

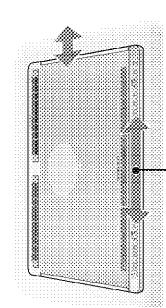
トッププレート、プレートワーク（ステンレス製）

●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

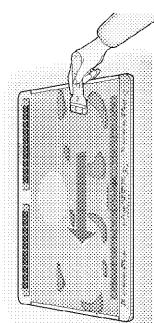
ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりプレートワークのシール材が劣化する原因になります）

○ ×

●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
プレートワークはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トップブレート・プレートワークが傷つく原因になります）

筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。（トップブレートとプレートワークの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります）

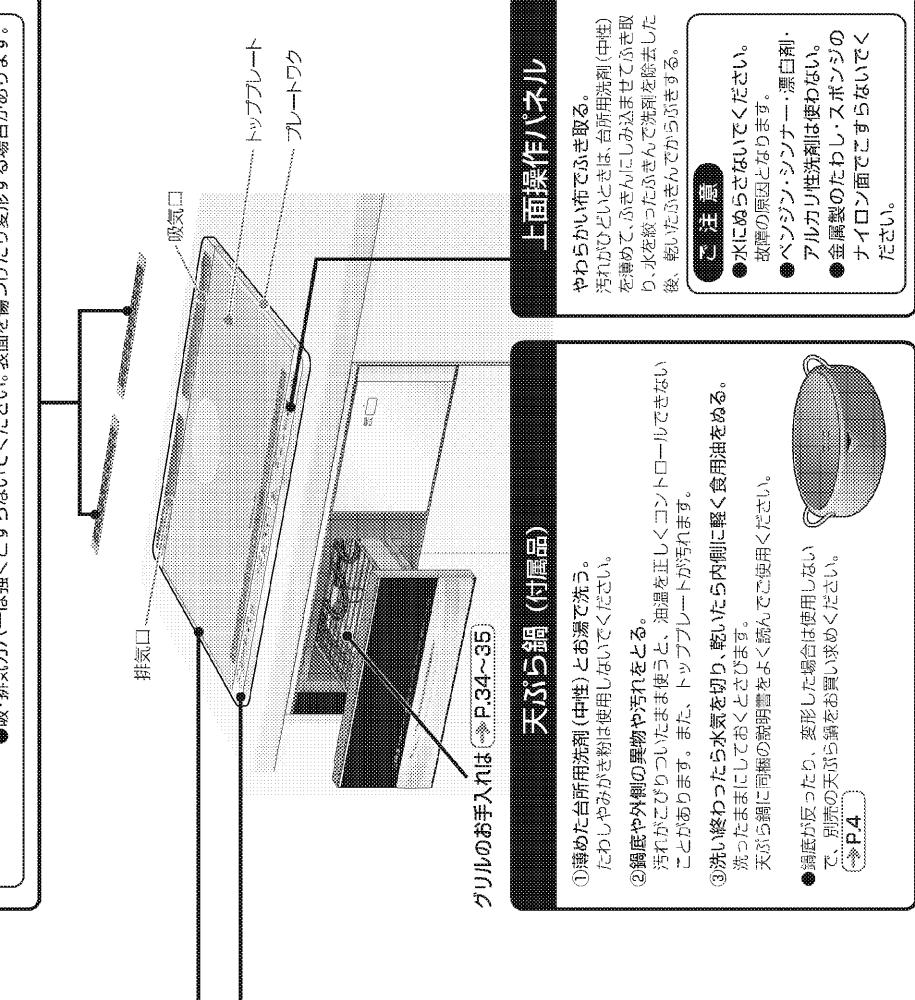
別売品
トップブレート専用クリーナー
●トップブレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品名：ガラスクリーナー
品番：KHT-K1

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（→P.51）にご相談ください。

ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトップブレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●トップブレートにひびが入ったり、割れたり、トップブレートとトッププレートワークのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（→P.51）にご相談ください。

吸・排気カバー

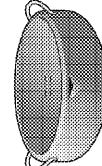
薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないで、別売の天ぷら鍋をお買い求めください。（→P.4）

上面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因となります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ（つづき）

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

グリルドア・受皿・焼網の取り外しかた

1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながら外す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

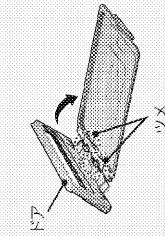
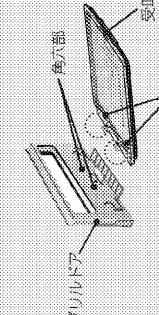
2 焼網を外す

3 取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

グリルドアバネを押さえずに無理に外すとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意
グリルドアを押し倒して外さないでください。
グリルドアが破損したり変形することがあります。

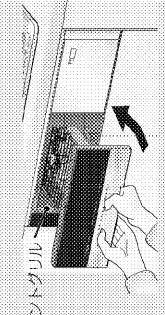
4 グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

1 受皿を斜めにし左右2箇所のツメをグリルドアの角穴部に下より差し込む

2 グリルドアを手で支え、受皿を図のように下げる

カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網を載せる

焼網は、支え部をグリルの奥側にして載せてください。
載せる向きを逆にすると、ヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す →P.22

グリルドア・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意
- たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）

焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

ご注意
- たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます）
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
  （表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます）
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- 焼網は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、新たにお買い求めください。→P.4

グリル庫内のお手入れ

5〜6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備 焼網を取り外し、グリルドアを確実に閉める

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 追加焼き（クリーニング3秒押し）を3秒押し、

表示部に「CL」を表示させる

3 グリル 切/スタート を押し、**通電する**

（氷あり） メロディーが鳴ったら終了です。

クリーニング中は表示部に CL を表示します。
約11分で終了します。
途中で停止したいときは 切/スタート を押す。

4 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

- グリル庫内の温度が約80℃以下になるまでグリル表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

ご注意
- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- 焼網は絶対にセットしないでください。グリルでの調理後に行う自動クリーニングより庫内クリーニングの方が強力なため、焼網のフッ素加工が傷みます。
- クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合がありますので、換気をしてください。
- グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。
- グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。